



Ficha evaluación "COPAS DE SALA"

Nombre del local:

Dirección:

Teléfono:

Email:

Redes Sociales:

-Capacidad del local (incluyendo en mesa/barra/terraza) (Meramente informativo):

-Tipo de Local:

-Sumiller o persona encargada de bebidas (vinos, cócteles, destilados, café) (Adjuntar Curriculum)

- A) No Hay
- B) Muestra interés
- C) Ofrece
- D) Domina
- E) Profesional

Cristalería. Diversidad y calidad de la misma.

- A) Básica (copa de vino)
- B) Adecuada (diferentes copas de vino)
- C) Buena (copas de diferentes tipos y calidades)
- D) Amplia (copas específicas para productos de calidad elevada)

Variedad y calidad de la Selección de vinos. (Adjuntar carta)

- A) Básica
- B) Amplia
- C) Diversa
- D) Profunda



Temperatura de servicio:

- A) Correcta
- B) Diferenciada por estilos de vino y cuidada

Posibilidad de maridaje: (Valorable según el tipo de local)

- A) Si
- B) No

Conservación del vino. Cavas o bodega acondicionada: (Adjuntar foto)

- A) Si
- B) No

Gamas de vino presentes en el local:

- A) Tranquilos
- B) Tranquilos y espumosos
- C) Tranquilos, espumosos y dulces

Disponibilidad de añadas antiguas: (Adjuntar listado aproximado)

- A) Si
- B) No

Mínimo un blanco y un tinto de cada D.O. de Galicia:

- A) Si
- B) No

Referencias de las I.X.P. de Galicia:

- A) Si
- B) No

Eventos de cata:

- A) Si
- B) No

Carta de cervezas:

- A) Si (Adjuntar carta)
- B) No

Barista y/o cuidado de café e infusiones:

- A) Si
- B) No

Coctelería:

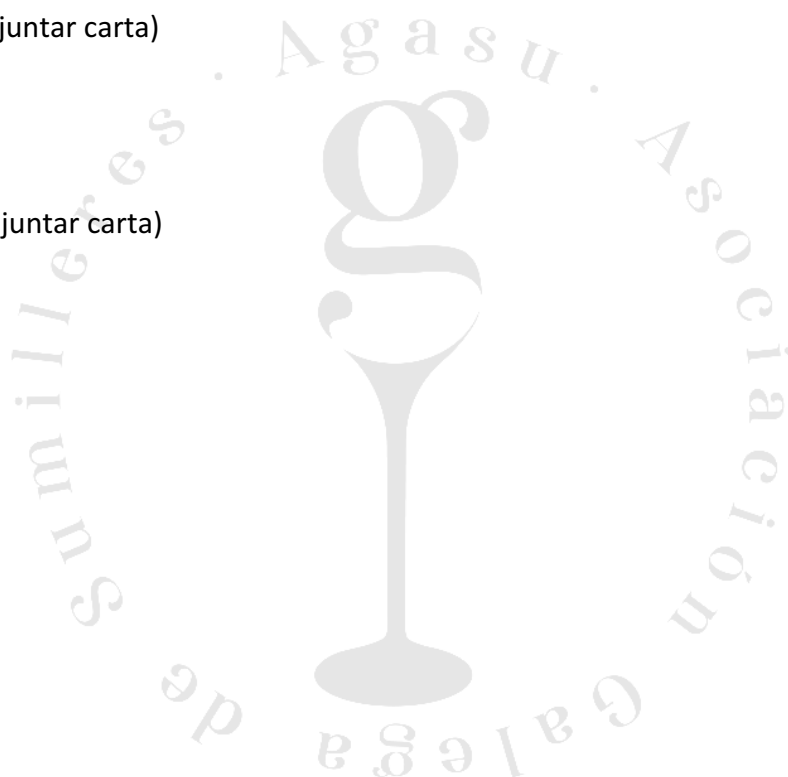
- A) Si
- B) No

Destilados:

- A) Si (adjuntar carta)
- B) No

Cigarros:

- A) Si (Adjuntar carta)
- B) No



Adjuntar ficha cubierta y archivos adjuntos (fotos, curriculum, carta etc....) a:
Copasdesala@sumilleresgalicia.org